

Дата поступления рукописи в редакцию: 11.11.2025 г.

DOI: 10.24412/2076-1503-2025-11-698-707

Дата принятия рукописи в печать: 14.12.2025 г.

ЗАЧЕСОВА Инесса Александровна,
кандидат технических наук,
доцент кафедры «Технологии и управления
качеством продукции АПК имени С.А. Каспарьянца»
ФГБОУ ВО «Московская государственная академия ветеринарной
медицины и биотехнологии - МВА им. К.И. Скрябина»,
Россия, Москва,
e-mail: inessa_zachesova@mail.ru

ШАГАЕВА Наталья Николаевна,
кандидат технических наук,
доцент кафедры «Технологии и управления
качеством продукции АПК имени С.А. Каспарьянца» ФГБОУ ВО
«Московская государственная академия ветеринарной
медицины и биотехнологии - МВА им. К.И. Скрябина»,
Россия, Москва,
e-mail: nata-shag@yandex.ru

ЕСЕПЕНОК Константин Викторович,
кандидат биологических наук,
доцент кафедры «Технологии и управления
качеством продукции АПК имени С.А. Каспарьянца» ФГБОУ ВО
«Московская государственная академия ветеринарной
медицины и биотехнологии - МВА им. К.И. Скрябина»,
Россия, Москва,
e-mail: kv@esepenok.ru

ИСТОРИЧЕСКИЙ АСПЕКТ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Аннотация. Статья посвящена истории борьбы с фальсификацией продовольственных товаров в России. Проблема фальсификации пищевых продуктов уходит корнями вглубь веков. Уже в середине XVII века российские власти начали осознавать масштабы распространения фальсификации и начали предпринимать меры по борьбе с производством и реализацией некачественных продовольственных товаров. В статье изучены исторические документы, свидетельствующие о постоянном совершенствовании системы контроля качества пищевых продуктов. Показано, что отсутствие развитой системы лабораторных исследований делало выявление фальсификации сложной задачей, полагаясь преимущественно на органолептические методы. Появление первых гигиенических лабораторий в конце XIX – начале XX веков стало переломным моментом. Они позволили объективно оценить масштабы фальсификации пищевых продуктов, используя химический анализ и микробиологические исследования. Результаты лабораторных анализов стали основой для разработки первых государственных стандартов и нормативных актов, регламентирующих состав и качество продуктов питания. Они заложили основу для современной системы контроля качества и безопасности пищевых продуктов. В советский период борьба с фальсификацией приобрела новые масштабы. Государственный контроль над производством питания усилился, были созданы специальные контролирующие органы, а стандарты качества стали более жесткими. Однако и в этот период проблема полностью не исчезла, особенно в условиях дефицита. В настоящее время в России фальсификация пищевых продуктов остается актуальной проблемой. В последние годы были приняты ряд законодательных актов, направленных на усиление контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, ужесточены наказания за фальсификацию. Однако для полного решения этой проблемы необходимо постоянное совершенствование законода-

тельной базы, внедрение современных методов контроля, повышение грамотности потребителей и создание эффективной системы общественного контроля. Только комплексный подход позволит минимизировать риски, связанные с потреблением фальсифицированной пищевой продукции, и обеспечить безопасность и качество пищи для всех граждан.

Ключевые слова: история, фальсификация, пищевые продукты, продовольственные товары, последствия, ответственность, потребитель, законодательство.

ZACHESOVA Inessa Aleksandrovna,

candidate of technical sciences,

associate professor of the Department of «Technology and quality management of agricultural products named after S.A. Kasparyants», Moscow State Academy of Veterinary Medicine and Biotechnology - MVA named after K.I. Skryabin», Russia, Moscow

SHAGAEVA Natalya Nikolaevna,

candidate of technical sciences,

associate professor of the Department of «Technology and quality management of agricultural products named after S.A. Kasparyants» of the Moscow State Academy of Veterinary Medicine and Biotechnology - MVA named after K.I. Skryabin», Russia, Moscow

YESEPENOK Konstantin Viktorovich,

candidate of biological sciences,

associate professor of the Department of «Technology and quality management of agricultural products named after S.A. Kasparyants» of the Moscow State Academy of Veterinary Medicine and Biotechnology - MVA named after K.I. Skryabin», Russia, Moscow

ASSESSMENT OF CONTRACTOR'S RISKS WHEN CONCLUDING A CONTRACT

Annotation. *The article is devoted to the history of the fight against food adulteration in Russia. The problem of foodstuff adulteration goes back to the depths of centuries. Already in the middle of the XVII century the Russian authorities began to realise the scale of falsification and started to take measures to combat the production and sale of low-quality food products. The article studies historical documents testifying to the constant improvement of the system of food quality control. It is shown that the absence of a developed system of laboratory research made the detection of adulteration a difficult task, relying mainly on organoleptic methods. The appearance of the first hygienic laboratories in the late XIX - early XX centuries was a turning point. They made it possible to objectively assess the extent of food adulteration using chemical analysis and microbiological research. The results of laboratory analyses became the basis for the development of the first state standards and regulations governing the composition and quality of food products. They laid the foundation for the modern system of quality control and food safety. During the Soviet period, the fight against adulteration acquired new dimensions. State control over food production increased, special supervisory bodies were established, and quality standards became stricter. However, even in this period the problem did not completely disappear, especially in conditions of shortages. At present, food adulteration remains an urgent problem in Russia. In recent years, a number of legislative acts have been adopted to strengthen control over the quality and safety of food products, and penalties for adulteration have been toughened. However, to fully address this problem, it is necessary to continuously improve the legislative framework, introduce modern methods of control, improve consumer literacy and create an effective system of public control. Only an integrated approach will minimise the risks associated with the consumption of adulterated food products and ensure food safety and quality for all citizens.*

Key words: *history, adulteration, food, food products, food products, consequences, responsibility, consumer, legislation.*

На протяжении многих веков существования товарных и товарно-денежных отношений у людей возникала необходимость определения подлинности пищевых продуктов. Еще в древние времена находилось не мало людей, которые обманывали из корыстных побуждений с целью получения большей выгоды. В Древнем Египте и Риме люди прибегали к хитростям, чтобы увеличить вес и объем своих товаров. Например, вино разбавляли водой, в хлеб подмешивали мел, в дорогостоящий красный перец добавляли толченую киноварь, представляющую собой сульфид ртути. К наиболее фальсифицируемым пищевым продуктам древности следует отнести вино, мед, специи, хлеб, мясо. Несмотря на сильное воздействие религиозных заповедей в древности и средневековье, обман с помощью различного рода подделок был распространен достаточно широко. Этому способствовало отсутствие или недостаточность правового регулирования в области производства и торговли пищевыми продуктами (Николаева, 2022).

Постепенное развитие в средние века ремесленничества способствовало объединению отдельных ремесленников в цеха, купцов – в гильдии, что оказало влияние на разработку и применение цеховых или городских норм и правил, устанавливающих требования к товарам и торговле ими, что являлось некоторой гарантией обеспечения качества товара (Николаева, 2022). Так, статут (устав) парижских булочников гласит «Ни один булочник не должен делать хлеб больший, чем в два денье, если это не пирожное для подарка, ни меньший, чем в обол, если это не эшодэ. Все булочники должны делать хлеб ценою в денье, и половинный хлеб и хлеб в два денье — хорошими и добросовестными, согласно с ценами на зерно. Если какой-нибудь булочник продает 3 двойных хлеба дороже, чем за 6 денье, или дешевле, чем за 5 оболов, теряет хлеб. Этот хлеб получает старшина булочников и распоряжается им по своему усмотрению». Контроль за продажей качественного хлеба необходимого размера по установленной цене возлагался на присяжных, которые ходили по городу с целью конфискации хлеба, не соответствующего требованиям (Косьминский, 1927). Однако, в условиях недостаточно разработанного нормативного регулирования торговой деятельности обман покупателя был нередким явлением. О мошенничестве ганзейских купцов сообщал городской совет Айзенаха (Тюрингия), жалующься на ввоз в город испорченной рыбы (Блинова, 2021).

В связи с тем, что фальсифицированные товары помимо материальных потерь могли нанести значительный вред здоровью потребителя, фальсификаторов наказывали очень жестко во

все времена. Например, в Баварии в середине XV века торговца, пойманного на продаже поддельного шафрана сжигали заживо, булочников, которые подмешивали в тесто вредные примеси, сажали в клетку и до трех раз окунали в реку. Фальсификаторов других продуктов заставляли съедать поддельные продукты или выпивать некачественные напитки (вино, пиво и др.) (Николаева, 2022).

Постепенно во многих европейских странах начинают понимать острую необходимость установления и применения норм и правил, регламентирующих деятельность по предотвращению и наказанию за изготовление и реализацию фальсифицированных товаров. В связи с массовым распространением поддельных товаров, а также требованиями французской общественности к ведению борьбы с подделками на государственном уровне, впервые в 1851 году во Франции был принят закон о фальсификации товаров. В середине XIX века руководство британского медицинского журнала «The Lancet» поручило специалистам исследовать пищевые продукты лондонского рынка. Результаты исследования, опубликованные в журнале, потрясли английскую общественность: оказались фальсифицированными 70 % образцов кофе, 65 % образцов молока, сыра, какао, пива, консервов и пряностей. В следствие чего, английский парламент поручил создать комиссию, в состав которой вошли физики, химики, медики и промышленники. Перед комиссией была поставлена задача - разработать проект реформы по борьбе с фальсификацией товаров. Работа комиссии завершилась в 1860 г. принятием парламентом Закона о фальсификации пищевых продуктов. К концу XIX века законы о фальсификации были приняты в таких европейских странах, как Франция, Англия, Германия, Италия, Бельгия, Австрия, Швейцария. Наказания, предусмотренные в принятых законах, были различными и зависели от степени тяжести наносимого потребителю вреда: от штрафов до арестов, лишения гражданских прав, почетных званий и даже тюремного заключения сроком от одного до шести месяцев и более. Однако это были более гуманные меры по сравнению со средневековьем.

В России фальсификация пищевых продуктов уходит корнями в глубокое прошлое (Зайчик, 2009). Статья 23 Соборного Уложения 1649 г. предусматривает наказание для фальсификаторов: «А будет кто кого отравит зельем, и от той отравы тот, кого отравят, умрет, и того, кто такое злое дело учинит, пытать накрепко, напередь того он над кем такова дела не делывал ли, и пытал его, казнити смертию» (Кузьмин, 2022; Микаилова, 2024).

В России с давних времен хлеб считался основным продуктом питания, символом жизни и благосостояния, поэтому уровень его фальсификации всегда был высоким. В XVII веке в Москве, где преобладало потребление покупного хлеба, одними из первых начали принимать меры по предупреждению фальсификации хлеба. Указом правительства были установлены фиксированные цены на хлеб. Подъячий контролировал уровень цен на хлеб, следил за тем, чтобы цены не завышались, а выпеченный хлеб был установленного веса.

Борьба с фальсификацией товаров в России велась на государственном уровне. Значительное количество правовых актов, направленных на предупреждение фальсификации, издавалось в период правления Петра I. Был принят ряд указов о торговле пищевыми продуктами на рынках. Так, Сенатский Указ от 18 сентября 1713 г. предписывал: «В мясных рядах скотину бить и продавать по-прежнему здоровую, а ежели у кого явится больная, то такой не бить и не продавать, и смотреть крепко, чтобы тайно того мясники не делали». В Указе 1718 г. запрещалась продажа «нездорового съестного харча и мертвечины» и устанавливались жесткие меры наказания: «за первую вину будет бит кнутом, за вторую - сослан на каторгу, за третью - учинена будет смертная казнь». В Указе 1722 г. предписывалось «несвежее мясо бросать собакам или велеть закапывать в землю в особливых местах, а ежели у кого для продажи явится какая мертвечина и за то таковых бить кнутом и, вырезав ноздри, ссылать на каторгу на урочные годы». Контроль за качеством продукции был возложен на полицию, которая должна была следить также за ценами на пищевые продукты на рынках.

В 1765 году указом Екатерины II была сформирована общественная организация – Императорское вольное экономическое общество, члены которого в своих лекциях и трудах активно обсуждали проблему фальсификации товаров (Серова, 2012).

В книге «Опыт начертания российского уголовного права. Ч. 1. О преступлениях и наказаниях вообще» 1815 года издания были предусмотрены способы борьбы с фальсификацией и меры наказания – от денежных штрафов до высылки на поселение, что так и не устранило проблему (Горегляд, 1815). На рынках по-прежнему продавали надутые воздухом тощие тушки гусей, в конфеты добавляли опасные красители: киноварь, лазурь, железный и медный купорос, зерна кофе лепили из глины и песка, затем выдерживали в кофейном растворе. Мешок молотого кофе мог содержать до 30–70% дорожной пыли, измельченных желудей, ячменя и цикория (Микаилова,

2024). Несмотря на принятие мер по борьбе с фальсификацией пищевых продуктов, проблема оставалась острой и в середине XVIII века, и в начале XIX века. В романе А.С. Пушкина «Евгений Онегин» встречаются строки о Нижегородской ярмарке: «Сюда жемчуг привез индеец, поддельны вина европеец, табун бракованных коней пригнал заводчик из степей, игрок привез свои колоды и горсть услужливых костей, помещик спелых дочерей, а дочери – прошлогодней моды. Всяк суетится, лжет за двух, и всюду меркантильный дух» (Пушкин, 1832).

С середины XIX века (1837, 1841, 1861, 1866 гг) был принят ряд указов, в которых устанавливали наказания в виде штрафов или ареста за изготовление или продажу некачественных пищевых продуктов. Например, согласно Уставу о наказаниях, налагаемых мировыми судьями (1893 г.) «За приготовление для продажи, хранение в торговом или промышленном помещении, или продажу таких предметов, относительно приготовления или продажи коих законом или законным постановлением власти установлены, в ограждении народного здоровья, особая, нарушаемая означенными действиями, правила, виновные подвергаются: аресту не свыше одного месяца, или денежному взысканию не свыше ста рублей. За хранение в торговом или промышленном помещении, или продажу съестных припасов или иного товара, безвредность коих для здоровья удостоверяется обязательным наложением для сего клейма или иного знака, без такого знака, или со знаком, заведомо наложенным лицом, на то не уполномоченным, виновные подвергаются: аресту не свыше одного месяца, или денежному взысканию не свыше ста рублей. Если не снабженные знаками или самовольно заклеянные съестные припасы или товары оказались вредными для здоровья, то виновные, сверх уничтожения припасов или товара, подвергаются: аресту не свыше трех месяцев, или денежному взысканию не свыше трехсот рублей» (Нюрнберг, 1912). Среди пищевых продуктов, которые упоминались в законодательстве, были хлеб, мясо, коровье масло, маргарин, жиры. В дальнейшем список дополнили пчелиный мед, кофе, молоко, мука, пиво, сахар, чай и др. (Николаева, 2022).

Во второй половине XIX – начале XX века в Москве объем фальсифицированного молока составлял до 24% на рынках и до 50% в молочных лавках, в Киеве – 32%, в Астрахани – 25%. В середине XIX века состоялся громкий судебный процесс над мошенниками, плеснувшими для цвета в зеленый горошек медный купорос и отравивших подделкой около тысячи человек. Наказанием для преступников была каторга (Зайчик, 2009; Микаилова, 2024).

Большая заслуга в борьбе за качество пищевых продуктов принадлежит А.П. Доброслаивину. В 1887 г. он писал: «Не обществу, но правительству принадлежит право и даже обязанность наблюдать за качеством пищевых продуктов на рынках и призывать наказывать подделывателей так же, как оно наказывает воров и мошенников. Без особого персонала, назначаемого и оплачиваемого правительством, невозможен надзор за съестными припасами и преследование подделок» (Зайчик, 2009). Алексей Петрович придавал огромное значение санитарно-пищевому надзору и считал его первостепенной задачей. В 1888 году будучи заведующим кафедрой гигиены Санкт-Петербургской Военно-медицинской академии А.П. Доброслаивин, организовал при лаборатории аналитическую станцию для исследования пищевых продуктов (Микаилова, 2024).

Несколькими годами позже российско-швейцарский врач-гигиенист Ф.Ф. Эрисман писал: «Дело в том, что каждый потребитель в отдельности, как бы его ни наддували, как бы он ни страдал, в этой борьбе совершенно бессилён. Фальсификация съестных продуктов и вкусовых веществ — зло общественное, требующее не единоличного сопротивления, всегда случайного и слабого, а систематической борьбы соединёнными силами всего общества и государства. Каждый недовольный в отдельности представляет для фальсификатора нуль; с фальсификацией можно бороться только путем коалиции и при помощи общественных учреждений и государства». В Москве тоже решили вопрос об устройстве станции для исследования «съестных припасов и других предметов потребления». Во главе этого движения стоял Федор Федорович Эрисман. В спорах прошли почти все 80-е годы XIX века. Открытие станции официально состоялось 15 февраля 1891 г. Ф.Ф. Эрисман заведование станцией взял на себя и четко определил задачи, стоящие перед станцией: «Доставлять городу материал для выработки тех обязательных постановлений, которыми должна регулироваться продажа съестных припасов и других предметов потребления в санитарном отношении». Первые же проверки качества пищевых продуктов выявили множество подделок, масштаб трагедии был недооценен. До конца 1891 г. лаборатория санитарной станции исследовала 498 проб, из которых 261 проба — пищевые продукты (Рязанов, 1991). Вот некоторые выводы о результатах исследований, отражённые в рабочих журналах и годовом отчёте за 1891–1892 гг.: «Нередко встречается прогорклое масло, русское масло, отпускаемое в молочных лавках, в большинстве случаев содержит большой процент олеомаргарина. Масло, отпускаемое в больших молочных и гастрономических магазинах, за ред-

ким исключением представляет натуральный продукт», «Молоко довольно часто фальсифицируется, причем фальсификация заключается в снятии большего или меньшего количества жира и нередко в прибавлении к полуснятому молоку известного количества воды», «Мука, употребляемая в пекарнях, довольно грубая, плохо просеянная, с большим содержанием отрубей (28-31%), «Хлебы плохо испечённые, некоторые отличались значительным содержанием воды (свыше 49%) и большой кислотностью», чай из мелочных лавок в половине проб был признан фальсифицированным, «подмешенными спитым чаем в большей или меньшей степени» с посторонним запахом, «Все водки содержат сивушное масло в значительном количестве», «Все наливки оказались так или иначе фальсифицированы, главным образом за счет искусственного подкрашивания. В малиновых наливках обнаружено присутствие фуксина, рябиновая подкрашена подкисленным отваром кошенили. Наливки зелёного цвета подкрашены смесью шафранной тинктуры с индигокармином...». Из 9 проб «белого вина только 2 могут почитаться натуральными, все остальные чересчур алкоголизированы, а некоторые из них подкрашены, по всей вероятности, жжёным сахаром и сафранином», из 11 проб красного вина «только одну можно считать вполне естественным продуктом» (Зайчик, 2009).

Как одно из направлений борьбы с фальсификацией товаров следует отметить работу Вольного экономического общества, которая особенно активизировалась во второй половине XIX в. Члены этого общества — ученые химики, физики, технологи, товароведы исследовали товары, реализуемые на рынках в разных регионах России (Москве, Петербурге, Казани, Одессе и др.), выявляли и доводили до сведения общественности результаты этих исследований, разрабатывали методы обнаружения фальсификации конкретных товаров. Эти исследования публиковались в научных трудах Вольного экономического общества. Большой интерес у широкой общественности вызывали публичные лекции членов этого общества, среди которых были известные основоположники товароведения: М. Я. Киттары, Я. Я. Никитинский, Ф. В. Церевитинов и др. (Николаева, 2022). Почетный член Вольного экономического общества Алексей Иванович Ходнев — российский ученый-химик и химик-технолог, изобретатель и педагог, доктор физики и химии в 1859 году издает сочинение «Химическая часть товароведения. Исслед. съестных припасов и напитков», за ним последовал ряд работ, посвященных исследованию доброкачественности пищевых продуктов и способам обнаружения фальсификации (Ходнев, 1859).

Российский химик, товаровед, винодел Александр Николаевич Альмединген внес не малый вклад в развитие науки товароведения и борьбы с фальсификацией. В 1892 году он издает «Домашний определитель подделок питательных, вкусовых, а также и других веществ. С приложением важнейших законов против фальсификации в России, Франции, Италии, Бельгии и Германии». В предисловии автор пишет: «Обещаниями различных законов о подделках мы давно уже засыпаны, но что-то на деле нас, потребителей, плохо ограждают от подделок. Из приложения читатель увидит, как мы отстали в этом отношении от других государств» (Альмединген, 1892). В 1900 году Александр Николаевич издает учебник «Товароведение», в котором большое внимание уделяет подделкам товаров и способам их определения. Во всех последующих изданиях учебников по товароведению вплоть до 1923 г. включительно вопросы фальсификации товаров неизменно присутствуют. (Альмединген, 1892; Николаева, 2022).

В 1901 году в Одессе были изданы «Материалы по вопросу о фальсификации пищевых продуктов с приложением проекта». Книга состояла из трех частей: I – Фальсификация питательных продуктов и борьба с ней; II – Общественное мнение о фальсификации вина и питательных продуктов; III – Проект закона о фальсификации пищевых продуктов с приложением объяснительной записки. В данном труде профессор В.Е. Таиров и другие авторы впервые в России предприняли попытку всестороннего исследования вопросов фальсификации пищевых продуктов. При этом исследования проводили не правительственные или общественные учреждения, а круг лиц, желающих принести пользу обществу. Начало исследованиям положили неопровержимые цифровые данные представленные в журнале «Вестник виноделия» в 1893 году о глубоком распространении фальсификации вина в России. После чего редакция журнала начала изучать подробно данный вопрос, в результате чего пришла к выводу о том, что «подобная узкая постановка не имеет шансов на осязательные результаты, что успех его требует совокупного исследования вопроса о фальсификации всех, вообще, всех пищевых продуктов». С мая 1899 года в журнале «Вестник виноделия» начали печатать статьи, мнения и отзывы лиц и учреждений о фальсификации пищевых продуктов и борьбе с ней. Затем была утверждена комиссия, создавшая законопроект о фальсификации пищевых продуктов. Однако этот закон не был принят (Материалы по вопросу о фальсификации пищевых продуктов с приложением проекта).

21 мая 1909 г. Советом Министров был учрежден Комитет по борьбе с фальсификацией пищевых продуктов (Комитет по борьбе с фальсификацией пищевых продуктов, 1912). Комитет приступил к обсуждению законопроекта об обеспечении доброкачественности пищевых и вкусовых средств и напитков, разработанного Управлением Главного врачебного инспектора Министерства внутренних дел (Комитет по борьбе с фальсификацией пищевых продуктов, 1912).

Компетенция Комитета включала широкий круг вопросов: «Согласно представленному означенными лицами проекту положения о названном комитете, в круг деятельности последнего входит установление признаков нормальных пищевых продуктов, обращающихся в России, всестороннее изучение и раскрытие способов фальсификации, разработка практических мер борьбы с ней, возбуждение ходатайств и сообщение заключений по тем или другим относящимся к этому делу вопросам, организация чтений, съездов, выставок, устройство лабораторий, издание книг и журналов по тому же делу, а также участие и постоянное представительство в международных конгрессах и организациях по борьбе с фальсификацией» (Российский государственный исторический архив (РГИА)). Но принимаемые правительством меры не улучшили положения на продовольственном рынке. Исследования 1913-1915 гг. показали, что качество черного хлеба в столице ухудшилось. Большинство проб признавались недоброкачественными вследствие плохой выпечки: мякиш был марким, малоупругим, с избытком воды (50–54%). В 1915 г. количество влаги в мякише иногда доходило до 60,61%, в представленных образцах были найдены личинки мучных жучков, тараканы, грязное сено, навоз, капля дёгтя, окурки с махоркой, плесень, семена куколя и сорных трав, крысиный помёт, песок. Лишь 18 проб (6,5% проверенных) оказались удовлетворительными. Неудивительно, что периодически фиксировались случаи отравления хлебом. Например, за пять дней декабря 1915 г. в московские больницы обратились 225 человек, евших за обедом ржаной кислый хлеб, купленный в булочных Ф. Тихомирова и его пекарне, с признаками токсического гастрита, но в действительности пострадавших было значительно больше (Твердюкова, 2015).

Возникший в годы империалистической и гражданской войны голод сказался и на масштабах фальсификации продуктов питания в стране. За годы войны произошло существенное снижение требований к качеству продуктов. Если в 1914 г. браковалось масло с шестью градусами кислотности, то в советской России в 1918–1919 гг. норма

кислотности была повышена в два раза. В 1914 г. молоко с содержанием жира 3,5% браковалось; в 1917 г. норма была снижена до 3,2%, в 1918 г. – до 2,5%, позднее – до 2,1% (Микаилова, 2024).

Вместо борьбы с фальсификацией пищевых продуктов власти голодной советской России были более озабочены поиском суррогатов – заменителей привычных продуктов, нежели их выявлением в обороте на пищевом рынке. 7 апреля 1919 г. в Москве на совещании созданном Наркомздравом было признано, что борьба с фальсификацией должна занять в деятельности санитарного надзора подчиненное место, сменившись разработкой мероприятий по борьбе с порчей продуктов и методов их исправления. На первый план выдвинулась задача разработки и обеспечения «нормального» рациона с использованием суррогатов. Гигиенист и общественный деятель Павел Иванович Воскресенский внес значительный личный вклад в изыскание дополнительных источников питания населения, организацию общественного питания и разработку пищевых нормативов в первые годы существования советской власти. В годы гражданской войны, когда в стране ощущался недостаток продовольствия, по его инициативе была организована Экспертная комиссия по суррогатам хлеба; он составил гербарий растений, которые могли быть использованы в качестве источников дополнительного питания. В 1918 г. по инициативе П.И. Воскресенского была открыта первая в России Опытная пищевая станция с хлебопекарней, в результате работы которой был увеличен выпуск хлеба для голодающего населения. При деятельном участии П.И. Воскресенского была проведена большая работа по выработке стандартов на пищевые продукты и созданию пищевого законодательства (Микаилова, 2024).

Во второй половине 20-х годов XX века стало понятно, что необходимы государственный надзор за оборотом продовольственных товаров и издание постановлений, касающихся нормирования состава пищевых продуктов. 15 сентября 1922 года вышел Декрет Совнаркома РСФСР «О санитарных органах Республики» в результате чего была законодательно оформлена сеть санитарных органов. В задачи санитарных врачей входило и «право производства выемок тех или иных материалов и продуктов для санитарного анализа, с составлением соответствующего акта». Циркуляром Наркомздрова РСФСР от 13 декабря 1923 г. № 284 были определены структура и функции местных санитарных учреждений, в их числе были как гигиенические, так и бактериологические лаборатории (Подунова, 2007). Начался новый этап борьбы с фальсификатом на рынке продовольственных товаров. Он характеризовался рас-

ширением сети лабораторий и улучшением их материальной базы, созданием нормативов и стандартов пищевой продукции, усилением контрольной деятельности (Микаилова, 2024).

В 1940 году вышел Указ Президиума Верховного Совета СССР «Об ответственности за выпуск недоброкачественной или некомплектной продукции и за несоблюдение обязательных стандартов промышленными предприятиями», который установил, что «выпуск недоброкачественной или некомплектной промышленной продукции и выпуск продукции с нарушением обязательных стандартов является противогосударственным преступлением, равносильным вредительству» (Государственный архив Российской Федерации (ГА РФ)). Указ предусматривал уголовное наказание производителей фальсифицированной продукции с назначением сроков тюремного заключения по решению суда от 5 до 8 лет. Этот Указ произвёл сильное впечатление на производителей и мотивировал выпускать продукцию, соответствующую стандартам качества (Микаилова, 2024).

В начале 90-х годов XX века на продовольственном рынке страны возник дефицит продуктов питания, вследствие чего большинство ограничений советских времен было снято и в Россию хлынул продуктовый импорт. В этот период проблемы фальсификации стали ощущаться особенно остро. Чаще всего из-за границы поставляли продукцию с низкой пищевой ценностью. Например, бульонные кубики из крахмала с включением в них растительных жиров, ароматизаторов, усилителей вкуса, с повышенным содержанием соли; куриные окорочка под народным названием «ножки Буша» – продукт, содержащий гормоны и антибиотики; растворимые напитки – Invite, Zuko, Yupi, в состав которых входило огромное количество сахара, искусственных красителей, стабилизаторов, эмульгаторов, антиоксидантов и пеногасителей (Читалкина, 2009).

В начале 2000-х годов на производствах решили применять технические условия. Это решение фактически отменило обязательность ГОСТов. Именно тогда начались активные поставки в Россию растительных масел, в том числе пальмового. Первое, что стали подделывать в промышленных масштабах, – сливочное масло. Это приносило максимальную прибыль (Микаилова, 2024).

На сегодняшний день по-прежнему остается актуальной борьба с оборотом фальсифицированной пищевой продукции. Современная классификация включает шесть видов фальсификации продовольственных товаров: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная и комплексная (Николаева, 2022).

Способы фальсификации на протяжении сотен лет практически не претерпели изменений, если не принимать во внимание новые, более технологичные и изощренные способы использования различных химических добавок. Масштабность нарушений в сфере оборота продовольствия обусловила принятие в России за последние годы ряда нормативных документов, направленных на усовершенствование мер государственной политики в данной области. Указом Президента Российской Федерации от 21.01.2020 г. № 20 утверждена «Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации» с целью обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации. Разработана и реализуется утвержденная Распоряжением Правительства России от 29.06.2016 г. № 1364-р «Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года», целью которой является обеспечение полноценного питания, профилактика заболеваний, увеличение продолжительности и повышение качества жизни населения, стимулирование развития производства и обращения на рынке пищевой продукции надлежащего качества. Принят Федеральный закон от 02.02.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», регулирует отношения в области организации питания, обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека и будущих поколений. Одним из основных направлений политики государства в области обеспечения продовольственной безопасности является контроль соответствия пищевых продуктов требованиям законодательства при обращении на внутреннем рынке на всех стадиях производства, при хранении, транспортировке, переработке и реализации (Микаилова, 2024 (доклад); Микаилова, 2024).

Последствия изготовления, реализации и потребления фальсифицированных пищевых продуктов связаны с риском и потерями, в первую очередь для потребителя. При широком распространении фальсифицированной продукции возникает риск утраты здоровья, снижается продолжительность жизни, увеличивается смертность от болезней и пищевых отравлений, ухудшается структура питания, так как повышается удельный вес низкокачественных и малоценных продуктов. Существенные потери, как моральные, так и материальные, несут и добросовестные производители. Все это ухудшает качество жизни общества в целом, в связи с чем, важно принимать меры по борьбе с фальсификацией пищевых продуктов. Необходима эффективная система контроля качества, которая позволит выявлять и пресекать распространение некачественных продоволь-

ственных товаров на рынке, что включает в себя как государственное регулирование, так и инициативы со стороны общественных организаций и самих производителей.

Список литературы:

- [1] Альмединген А. Н. (1858-1912). Учебник товароведения, с приложением словаря наименований некоторых товаров на русском, немецком, французском и английском языках, а также схем нескольких производств. Часть 1-2. Металлические, химические, пищевые, вкусовые, колониальные, упаковочные и писчебумажные товары: с рисунками в тексте и отдельными таблицами. С.-Пб.: «Владимирская» Паровая Типо-Лит. Мордуховского. 340 с.
- [2] Альмединген А. Н. (1892). Домашний определитель подделок питательных, вкусовых, а также и других веществ. С.-Пб.: Типография газеты «Новости». 143 с.
- [3] Блинова М. А. (2021). Проблема борьбы с недобросовестной торговой практикой во взаимоотношениях средневекового Новгорода и немецких городов: политико-правовые аспекты // Общество: политика, экономика, право. № 6 (95). С. 84-89. DOI 10.24158/per.2021.6.11.
- [4] Горегляд О. И. (1815). Опыт начертания российского уголовного права. Часть 1. О преступлениях и наказаниях вообще: сочинение. С.-Пб.: Иос. Иоаннесова. 221 с.
- [5] Государственный архив Российской Федерации (ГА РФ). Ф. Р-7523. Оп. 4. Д. 38. Л. 11.
- [6] Зайчик Б. Ц. (2009). Фальсификация пищевых продуктов в России – история и современность // Пищевая промышленность. № 8. С. 22-24.
- [7] Комитет по борьбе с фальсификацией пищевых продуктов (1912). Объяснительная записка к Проекту закона об обеспечении доброкачественности пищевых и вкусовых продуктов и напитков. С.-Пб.: Типография редакции периодических изданий Министерства Финансов. 41 с.
- [8] Косьминский Е. А. (1927). Социальная история средневековья. Том 2. Деревня и город позднего средневековья // Косьминский Е. А., Удальцов А. Д. (ред.). Статут парижских булочников. М.; Л.: Государственное издательство. С. 265-274.
- [9] Микаилова О. М. (2024). Государственный доклад «О состоянии санитарно-эпидемиологического благополучия населения в Московской области в 2023 году». URL: https://50.rospotrebnadzor.ru/333/-/asset_publisher/Z6hs/content/государственный-доклад-«о-состоянии-и-санитарно-эпидемиологического-благополучия-населения-в-московской-области-в-2023-году» (дата доступа: 21.01.2025).

- [10] Микаилова О. М. (2024). История и современное состояние фальсификации пищевых продуктов в России // Гигиена и санитария. Т. 103. № 11. С. 1452-1458. DOI 10.47470/0016-9900-2024-103-11-1452-1458.
- [11] Николаева М. А. (2022). Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1834748> (дата доступа: 19.01.2025).
- [12] Нюрнберг А. М. (1912). Уставы об акцизных сборах. М.: Правоведение. XX. 1140 с. : 27. 223 с.
- [13] Подунова Л. Г. (2007). Развитие лабораторных подразделений в учреждениях госсанэпиднадзора России в первой половине XX века // Здоровье населения и среда обитания. № 8. С. 24-28.
- [14] Пушкин А. С. (1832). Евгений Онегин. Роман в стихах. URL: <https://azbyka.ru/fiction/evgenij-onegin> (дата доступа: 11.12.2024).
- [15] Российский государственный исторический архив (РГИА). Ф. 1276. Оп. 20. Д. 34. Л. 67-68 об.
- [16] Рязанов И. И. (1991). К 100-летию Московской городской санитарной станции // Гигиена и санитария. № 6. С. 76-78.
- [17] Серова Е. Д. (2012). Фальсификация продуктов питания на внутреннем рынке Крыма во второй половине XIX - начале XX вв // Ученые записки Крымского федерального университета имени В. И. Вернадского. Исторические науки. Т. 25 (64). № 1. С. 172-177.
- [18] Твердюкова Е. Д. (2015). «Колбаса — дело доверия»: фальсификация пищевых продуктов в России в годы Первой мировой войны (1914–1918 гг.) // Новейшая история России. № 1 (15). С. 71-82.
- [19] Телков Б. Н. (2022). Жизнь и гигиена по Эрисману. Екат.: Уральское литературное агентство.
- [20] Ходнев А. И. (1859). Химическая часть товароведения: Исследования съестных припасов и напитков. С.-Пб.: торг. д. С. Струговщикова, Г. Похитонова, Н. Водова и К°. 276 с.
- [21] Читалкина И. В. (2009). Фальсификация продуктов питания как нарушение прав потребителей // Молодой ученый. № 6. С. 113-116.
- [2] Almedingen A.N. (1892). Home identifier of fakes of nutrients, taste, as well as other substances. S.-Pb.: Printing house of the newspaper "News." 143 p.
- [3] M. A. Blinova (2021). The problem of combating unfair trade practices in relations between medieval Novgorod and German cities: political and legal aspects//Society: politics, economics, law. № 6 (95). S. 84-89. DOI 10.24158/pep.2021.6.11.
- [4] Goreglyad O. I. (1815). The experience of writing Russian criminal law. Part 1. About crimes and punishments in general: essay. S.-Pb.: Ios. Ioannesova. 221 pp.
- [5] State Archive of the Russian Federation (GARF). F. R-7523. Op. 4. D. 38. L. 11.
- [6] Bunny B. C. (2009). Food falsification in Russia - history and modernity//Food industry. № 8. S. 22-24.
- [7] Committee against Food Adulteration (1912). Explanatory note to the Draft Law on Ensuring the Benign Quality of Food and Taste Products and Drinks. S.-Pb.: Printing house of the editorial office of periodicals of the Ministry of Finance. 41 pp.
- [8] Kosminsky E.A. (1927). Social history of the Middle Ages. Volume 2. Village and city of the late Middle Ages//Kosminsky E.A., Udaltsov A.D. (ed.). Statute of Parisian bakers. M.; L.: State Publishing House. S. 265-274.
- [9] O. Mikailova (2024). State report "On the state of sanitary and epidemiological well-being of the population in the Moscow region in 2023." URL: https://50.rospotrebnadzor.ru/333/-/asset_publisher/Z6hs/content/росударственный-доклад-“about the state-sanitary-epidemiological-well-being-of the population-in-the Moscow region-in-2023-year” (access date: 21.01.2025).
- [10] O. Mikailova (2024). History and current state of food adulteration in Russia//Hygiene and sanitation. VOL. 103. № 11. S. 1452-1458. DOI 10.47470/0016-9900-2024-103-11-1452-1458.
- [11] Nikolaeva M.A. (2022). Identification and detection of falsification of food products. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1834748> (access date: 19.01.2025).
- [12] Nurenberg A.M. (1912). Excise duty statutes. M.: Jurisprudence. XX. 1140 pp.: 27. 223 pp.
- [13] L. G. Podunova (2007). The development of laboratory units in the institutions of state sanitary and epidemiological supervision of Russia in the first half of the 20th century//Population health and habitat. № 8. S. 24-28.
- [14] Pushkin A.S. (1832). Eugene Onegin. Novel in verse. URL: <https://azbyka.ru/fiction/evgenij-onegin> (access date: 11.12.2024).
- [15] Russian State Historical Archive (RGIA). F. 1276. Op. 20. D. 34. L. 67-68 vol.

References:

[1] Almedingen A.N. (1858-1912). Textbook of commodity science, with a dictionary of names of some goods in Russian, German, French and English, as well as schemes of several industries. Part 1-2. Metal, chemical, food, taste, colonial, packaging and writing products: with drawings in the text and separate tables. S.-Pb.: "Vladimirskaia" Steam Typo-Lit. Mordukhovskiy. 340 s.

[16] Ryazanov I.I. (1991). To the 100th anniversary of the Moscow City Sanitary Station//Hygiene and Sanitation. № 6. S. 76-78.

[17] Serova E. D. (2012). Falsification of food in the domestic market of Crimea in the second half of the XIX - early XX centuries//Scientific notes of the Crimean Federal University named after V.I. Vernadsky. Historical sciences. T. 25 (64). № 1. S. 172-177.

[18] Tverdyukova E. D. (2015). "Sausage is a matter of trust": falsification of food products in Rus-

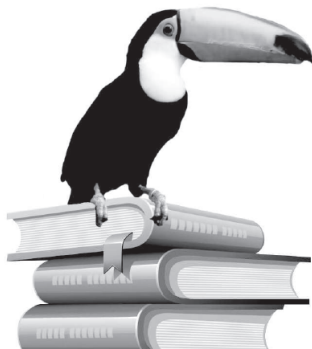
sia during the First World War (1914-1918)//Recent history of Russia. № 1 (15). S. 71-82.

[19] Telkov B.N. (2022). Life and hygiene according to Erisman. Ekaterinburg: Ural Literary Agency.

[20] Khodnev A.I. (1859). Chemical part of commodity science: Studies of edible supplies and drinks. S.-Pb.: bargaining. D. S. Strugovshchikova, G. Pokhitonova, N. Vodova and Co. 276 pp.

[21] Chitalkina I.V. (2009). Falsification of food products as a violation of consumer rights//Young scientist. № 6. S. 113-116.





Юридическое издательство
«ЮРКОМПАНИ»

Издание учебников,
 учебных и методических
 пособий, монографий,
 научных статей.

Профессионально.

В максимально
 короткие сроки.

Размещаем
 в РИНЦ, E-Library.

ЮРКОМПАНИ

www.law-books.ru